Obst, Gemüse & mehr

KW24

ANGEBOTS MAGAZIN

REZEPTE

Annabelle Kartoffel-Brot
Mexikanischer Burger mit Like Schnitzel
Nektarinen-Tiramisu
Nudelsalat mit Ritas Salatsößle
Sommersalat

DEAL OF THE WEEK:

BIO Brokkoli

DEAL OF THE DAY:

Tomaten

Wir recyceln!

Wir nehmen alle Kartons und sonstiges Verpackungsmaterial wie Plastik oder Papierschalen, die noch in gutem Zustand sind,

mit Kusshand zurück.

Einfach bei eurer nächsten Abholung bei uns abgeben.
Vielen Dank!

REDUCE
REUSE
RECYCLE

DEAL OF THE WEEK

Brokkoli

BIO

1 Stück ca. 300g

-58%

BIO nach EG-Öko-Verordnung

1,00€

3 Deals Pro Kunde!

DEAL OF THE DAY

Datteltomaten
ca. 200g

1,00€

-50%

3 Deals Pro Kunde!

Ananas &
Blumenkohl
garantiert

19,90€

ca. 10,5 -11 kg*

Family Mix

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

9,90€

ca. 5 kg*

Single Mix

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

9,90€

ca. 5 kg*

Single Obst

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

9,90€

ca. 4,3 kg*

Single Gemüse

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

6,50€

Salat Kiste

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

8,90€

Vegane Kiste

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

6,60€

Mediterrane Kiste

Mit italienischen Premium Kartoffeln & Meggle Focaccia MHD 05.07.2024

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

14,90€

Zozole Kiste

15 Artikel

MHD: 09/ 2024

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

12,90€

Preis zzgl. 0,25€ Pfand

Bunte Kiste

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

DREAM TEAM

59,90

Preis zzgl. 3,30€ Pfand

EM Kiste

Warenwert ca. 85€

Aktuelle Zusammenstellung! DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

SPECIALS

- 29%

1,20€

Grapefruit XXL
1 Stück

1,90€

Lemon Snack
250g

1,50€

Nektarinen
ca. 500g

1,90€

Plattpfirsiche
ca. 500g

Nektarinen-Tiramisu

Für 10 Portionen:

450g Nektarinen
150ml Weißwein (alternativ Apfelsaft)
80g Zucker
5 Blätter weiße Gelatine
150 ml Schlagsahne
1 Bio-Zitrone
375g Mascarpone
250g Magerquark
1 Vanilleschote (das Mark davon)
150g Löffelbiskuits
120 ml Espresso (kalt)
120 ml Pfirsichlikör (alternativ Pfirsichnektar)
50g weiße Schokolade

1. Nektarinen entsteinen. Die Hälfte davon in dünne Spalten, Rest in kleine Würfel schneiden. Weißwein mit 30g Zucker aufkochen. Nektarinenspalten und -würfel nacheinander jeweils 2 bis 3 Minuten darin köcheln lassen, bis sie weich sind. In zwei separaten Schüsseln mit jeweils der Hälfte des Suds bedecken und kalt stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Zitronenschale fein abreiben und 3 El Saft auspressen. Mascarpone mit Quark, Vanillemark, 50g Zucker und der Zitronenschale glatt rühren.

3. Kastenform mit Wasser anfeuchten und mit Klarsichtfolie auslegen. Auf dem Boden die gut abgetropften Nektarinenspalten verteilen. Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, nicht kochen! 3 El Mascarponecreme unterrühren. Gelatinemischung mit dem Schneebesen gründlich unter die restliche Mascarponecreme rühren und kalt stellen. Sobald der Rand anfängt zu gelieren, abgetropfte Nektarinenwürfel unterrühren, dann Sahne unterheben.

4. Hälfte der Mascarponecreme in die Kastenform füllen. Mit knapp der Hälfte der Löffelbiskuits bedecken. Espresso mit Likör mischen. Biskuits mit knapp der Hälfte der Espresso-Mischung beträufeln. Restliche Creme daraufgeben und glatt streichen. Mit restlichen Biskuits und Espresso-Mischung bedecken. Tiramisu mindestens 4 Stunden kalt stellen. Zum Servieren vorsichtig auf eine Platte stürzen, Folie entfernen. Schokolade mit einem langen Küchenmesser oder einem Sparschäler zu großen Raspeln schaben und Tiramisu damit garnieren.

SPECIALS

- 66%

1,00€

Zitronen
3 Stück

- 46%

1,90€

Mango XL
Genussreif

- 57%

12,90€

Saftorangen
Valencia Late
ca. 10 kg

3,50€

Wassermelone
rot kernarm
1 Stück
ca. 3,5 - 4,5 kg

SPECIALS

1,70€

Aprikosen
ca. 500g

- 26%

1,70€

Chinakohl
1 Stück

- 57%

1,30€

Radicchio
BIO
1 Stück

SPECIALS

2,90€

Gelbe Möhren
ca. 900g - 1 kg

0,80€

Salatgurke
1 Stück

- 51%

2,20€

Annabelle Junior
ca. 1,5 kg

- 57%

3,90€

Annabelle Single
2x ca. 1,5 kg

Annabelle Kartoffel-Brot

Für 2 Stück (8 Portionen):

1 kg Dinkelmehl Typ 630 +
etwas Pizzamehl oder
Wiener Griessler zum
Bestäuben
1/2 Hefewürfel
25g Salz
6 EL Olivenöl
500g Neue Kartoffeln
(Annabelle)
3 junge Knoblauchzehen
3 Rosmarinzweige
300g Brin d'amour-Käse
Meersalz-Flocken

1. Mehl, Hefe und 650 ml kaltes Wasser in eine große Schüssel geben und 10 Minuten kneten. Salz mit 100 ml Wasser mischen, zugeben und noch einmal ein paar Minuten kneten - der Teig sollte dann immer noch weich und klebrig sein! Die Schüssel mit einem Tuch und einer Plastiktüte zudecken und an einem kühlen Ort 8 Stunden gehen lassen (oder warmes Wasser nehmen und an einem warmen Ort gehen lassen, dann ist der Teig nach ca. 90 Minuten fertig und braucht auch nach dem Aufziehen nur noch etwa 30 Minuten).

2. Den Teig aufziehen: Mit nassen Händen aus der Schüssel heben, so dass er sich in der Luft zusammenfaltet. Zurücklegen, den Vorgang dreimal wiederholen. Wieder zudecken und noch 2 Stunden ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln so sauber schrubben, dass man die Schale später mitessen kann. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, Rosmarin zupfen. Zusammen mit 4 EL Olivenöl und einer Prise Salz zugedeckt 5 Min. dünsten – die Kartoffeln sind dann nur leicht angegart. Dabei zwischendurch umrühren.

4. Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit wenig Olivenöl bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit nassen Händen auf die Bleche legen, 15 Minuten ruhen lassen, dann ebenfalls mit nassen Händen locker flach drücken und auf den Blechen verteilen. Kartoffeln auf den Teigfladen verteilen, Käse auf den Kartoffeln verteilen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Auf der zweiten Schiene von oben bzw. von unten ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Nach 12 Minuten die Bleche tauschen, damit sie gleichmäßig backen. Evtl. zum Servieren mit etwas Meersalz bestreuen.

SPECIALS

2,50€

Frischer Knoblauch
XL
*Bild dient der
Größenorientierung

2,90€

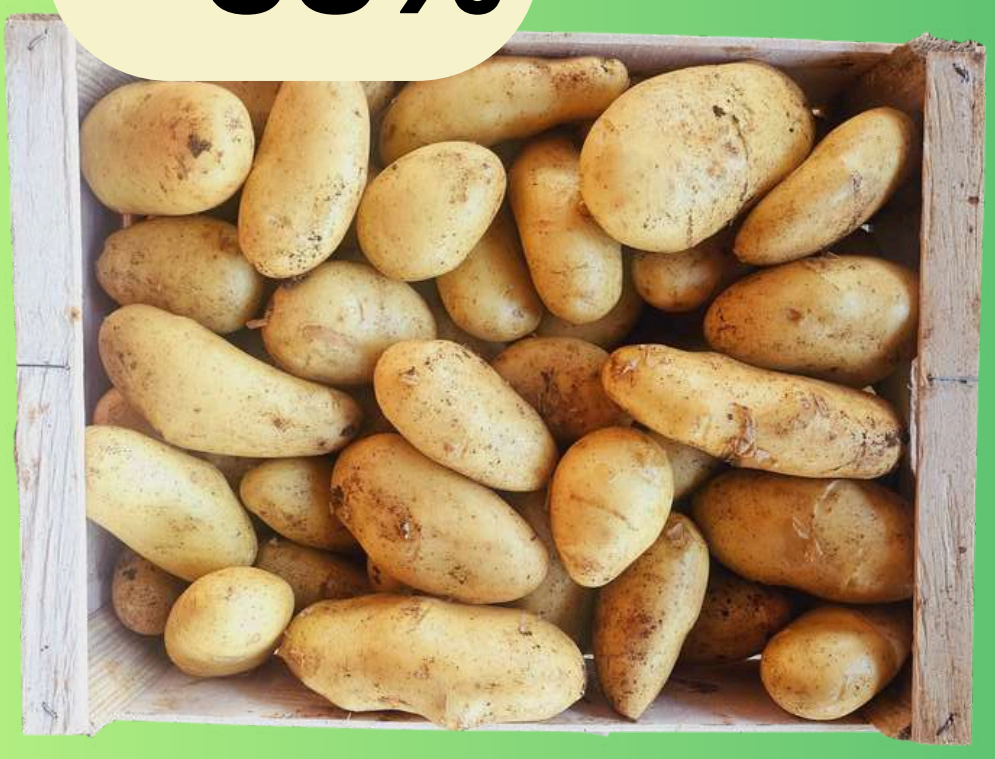
Baby Paprika
8 Stück
ca. 600 - 800g

2,90€

MINI Butternut Kürbis
3 Stück

SPECIALS

- 38%



9,90€

Italienische Premium
Kartoffeln
ca. 4kg

- 33%

1,50€

Weißkohl
1 Stück
ca. 1,5 - 2 kg

- 48%

1,30€

Eisbergsalat
BIO

- 29%

2,50€

Blumenkohl XL
1 Stück

Obst & Gemüse richtig waschen!

So gehts:

1. 1 EL Natron in einem Liter Wasser auflösen.
2. Obst, Salat oder Gemüse in die Mischung geben und für 15-20 Minuten einweichen.
3. 0,25 l Haushaltsessig und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Die Mischung nochmals kurz einwirken lassen, bis sie aufhört zu blubbern.
4. Anschließend unter klarem Wasser abspülen.

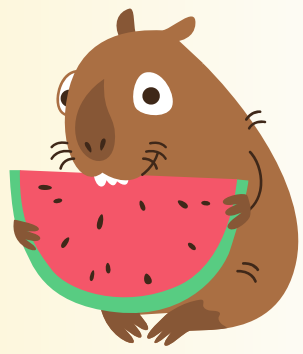
Du wirst überrascht sein, denn manchmal bildet sich danach auf der Wasseroberfläche ein undurchsichtiger Film. Das sind die Substanzen, die du bestimmt nicht auf deinem Obst/Gemüse haben willst und die ausgeschwemmt wurden.

Tierische Freunde

Hühnerkiste Eisberg

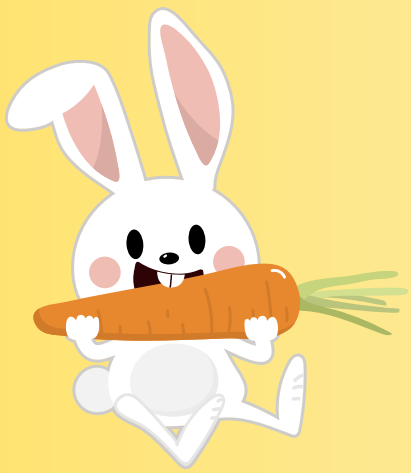
10 Stück

Für Tiere



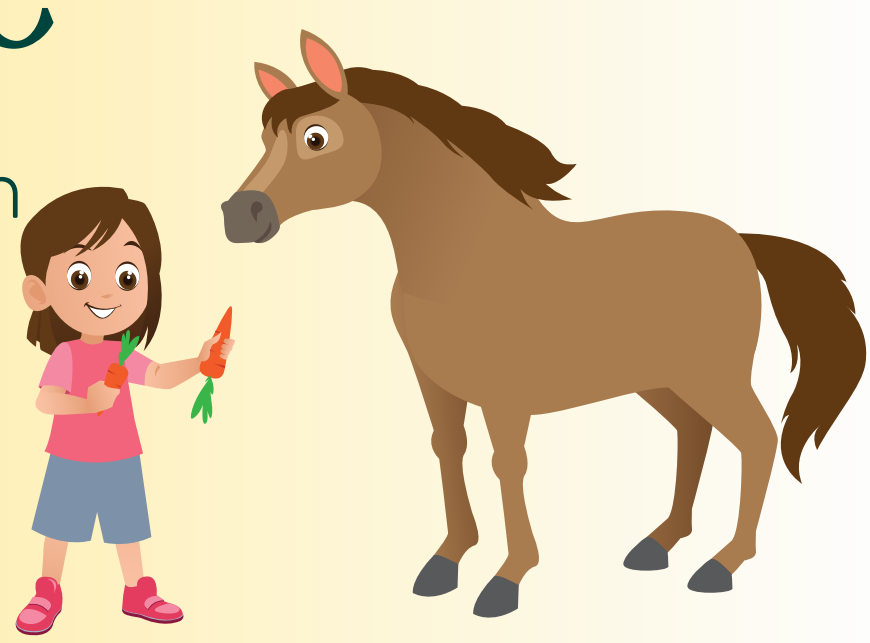
4,90€

Wassermelone
8/9 Stück ca. 13 - 16 kg
Vereinzelt weiche stellen



6,90€

Futtermöhren
ca. 10 kg



Trockenartikel

SPECIALS

19,90€

Überraschungsbox
quer durch das
Trockensortiment
Warenwert 30,00€

SPECIALS

- 39%

2,90€

Rambutan in
Ananassaft
350g
MHD: 31.08.2024

- 22%

3,90€

Knoblauch Öl
Flüssiger Knoblauch
zum Würzen
30ml
MHD: 05.06.24

- 18%

4,90€

Reis Duo
2x Gallo Basmati
Reis
je 500g
MHD: 05/2025

- 62%

1,90€

Asia Öl
Gewürzextrakt
auf Öl-Basis
30ml
MHD: 05.06.24

SPECIALS

- 63%

2,20€

BIO Tomatencreme
Suppe Quartett
4 x 40g
MHD 07/11.2024

2,20€

BIO Hühnersuppe
Quartett
4 x 40g
MHD 07/11.2024

- 42%

1,90€

Knorr Trio
MHD: 09/2024

1,50€

Fuego Rote Kidney
Bohnen
410 ml
MHD: 31.05.2024

Kidneybohnen-Bratlinge

Für 4 Portionen:

2 Zehen Knoblauch
2 rote Zwiebel
480g (Abtropfgewicht) Kidney-Bohnen
4 EL feine Haferflocken
4 EL Pinienkerne
4 EL Petersilie
2 TL getrockneter Majoran
2 TL geräuchertes Paprikapulver
bunter Pfeffer
Meersalz
4 EL Olivenöl

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Gemeinsam mit den Haferflocken kurz in einen Mixer geben. Die Masse mit Zwiebeln und Knoblauch mischen. Pinienkerne circa 3 Minuten in der Pfanne ohne Fett anrösten, fein hacken und unterheben. Petersilie waschen, fein hacken und zu der Masse hinzufügen. Mit Majoran, Paprikapulver, Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Da die veganen Bratlinge kein Bindemittel enthalten, sollte man die Teigmasse mit der Maschine gut durcharbeiten und vor dem Formen eine halbe Stunde kühl stellen.

2. Mit kühlen, leicht angefeuchteten Händen aus der Masse Bratlinge formen (circa 3 Bratlinge pro Portion). Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratlinge von jeder Seite circa 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

TIPS & TRICKS

Tipp: Wer nicht vegan lebt, kann den Bratlingen durch Zugabe von 1 kleinem Ei (pro 2 Portionen) im Teig mehr Festigkeit verleihen.

SPECIALS

- 35%

3,90€

Mövenpick DUO
Gourmet Frühstück
Kirsch Mango 250g
Pfirsich-Maracuja 250g
MHD: 24.05.24 /
19.06.24

- 86%

1,10€

Oatly Cuisine DUO
BIO Hafer Kochcreme
2x 1l
MHD: 07.05.2024

- 53%

SPECIAL OFFER

4,40€

Grashoff Chocolat
1x Milchschokolade
1x Milchschokolade
mit Haselnüssen
je 140g
MHD: 22./26.11.24

- 34%

7,90€

Gemüseglück Quartett
Brotaufstrich
4x 135g
MHD: 05/12.06.2024

SPECIALS

Fleisch ist Silber, Like Schnitzel ist Gold

2,90€

Like Schnitzel
180g
MHD: 12.06.24

Mexikanischer Burger mit Like Schnitzel

1 Packung Like Schnitzel
2 Burgerbrötchen, am besten längliche
Salat
1 handvoll scharfe Tortilla-Chips
10 eingelegte Jalapeños
Pflanzliche Mayo

<u>Guacamole:</u>

2 Avocados
1/4 rote Zwiebel, fein gehackt
1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Saft von 1 Limette

1. Für die Guacamole einfach die Zutaten mit einer Gabel vermischen.

2. Like Schnitzel in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten, bis es super knusprig und leicht gebräunt ist.

3. Burger bauen: Dazu pflanzliche Mayo auf Ober- und Unterseite streichen, Salat, Like Schnitzel, viel Guacamole, Jalapeños und zerkleinerte Tortilla-Chips darauflegen. Mit Brötchenoberseite abschließen. Voilà!

SPECIALS

- 76%

1,20€

Bedda DUO
Vegane Frischkäse-Alternative
Kräuter & Natur
MHD: 30.05.2024

- 68%

1,90€

Mondarella Duo
Soft Blanc 125g
Grill Blanc 2x 95g
MHD: 05.06.2024

Upside-Down Puff Pastry mit Birne und Thymian

Für 6 Törtchen:

Veganer Blätterteig
1 El Olivenöl
125 g Soft Blanc
2 Birnen
Salz & Pfeffer
Thymian
Veganer Honig oder Agavendicksaft
1 rote Zwiebel

1. Ofen auf Umluft 200 Grad Celsius vorheizen.
Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Soft Blanc in ca 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Den fertigen Blätterteig ausbreiten und in sechs gleichmäßige Rechtecke schneiden.
Das Backblech mit Backpapier ausbreiten. Die Blätterteig-Rechtecke gleichmäßig von einer Seite mit etwas Olivenöl bestreichen.

3. Auf dem Backpapier nun in gleichmäßigen Abständen die Birnenscheiben, Zwiebelscheiben und den Soft Blanc verteilen.

4. Mit Pfeffer, Salz und gezupften Thymian sowie etwas Agavensirup würzen.

5. Zum Schluss die Blätterteig-Rechtecke mit der Olivenölseite nach unten auf die Zutaten legen und etwas andrücken.

6. Das Backblech im vorgeheizten Ofen bei ca. 12-15 Minuten (je nach gewünschten Bräunungsgrad) backen.

SPECIALS

- 35%

3,90€

Wiberg Orient
85 g
MHD: 21.07.24

BESTER Geschmack
für mehr WOW
in deiner Küche

PREMIUM Qualität
ausgewählter
Zutaten

PERFEKTE Mischung
ausgewogen
zusammengestellt

Verwendungstipps:

für Huhn, Lamm, Ragouts, Hülsenfrüchte, Hummus, Gemüse und Couscous – perfekt als Topping für Suppen und Salate, Falafel, Bulgur, Ghanoush, Fladenbrote u.v.m.

SPECIALS

- 32%

1,90€

Pfanni Kartoffelknödel
halb & halb
400g
MHD: 11/2024

FETT FREI!

2,50€

Rita´s Salatsößle
mit Lemberger
250 ml
MHD: 07/2024

- 21%

3,50€

BIO Wagner DUO
Bio Ingwer & Bio
Kurkuma gemahlen
60g & 58g

- 38%

39,90€

Walnusskerne ohne
Schale
4kg
MHD: 13.07.24

Nudelsalat mit Ritas Salatsöße

Spirelli-Nudeln
grüne und rote
Cocktailtomaten
gelbe und orangefarbene
Paprika
kleine Mozarellakugeln
Oliven
Rucola
Ritas Salatsößle
Olivenöl
Pfeffer

1. Nudeln nach Packungsangabe im Salzwasser al dente kochen.

2. Tomaten halbieren, Paprika in kleine Würfel schneiden, Rucola waschen, trocken schütteln und in kleine Stücke zerteilen.

3. Alles in einer großen Salatschüssel großzügig mit Ritas Salatsößle und Olivenöl vermengen und mit Pfeffer abrunden.

SPECIALS

- 64%

2,90€

Starbucks Colombia
DUO
57g, 20 Kapseln
gemahlener Röstkaffee
für das NESPRESSO
System 100% Arabica.
MHD: 25.09.23

- 20%

3,90€

Premium Iranische
Datteln
“Mazafati”
ca. 500g
MHD: 12/2025

- 44%

3,90€

Witor´s La Fondente
dunkle Haselnuss-
Schokoladen- creme
Brotaufstrich
360g
MHD: 06/2024

- 66%

2,20€

Reis Öl
500 ml
MHD: 02.03.2024

Candy Shop

Jetzt gibts was zu Naschen!

SUPER SPECIAL

~~5,99€~~

- 68%

1,90€

Pringles
Minecraft Suspicious
Limited Edition
158g
MHD: 13.05.2024

Limited Edition

SUPER SPECIAL

1,30€

BALLZ! CHEESE JALAPENO
75g
MHD: 29.07.2024

1,30€

BALLZ! SUCUK
75g
MHD: 29.07.2024

1,30€

BALLZ! BUBBLE GUM
75g
MHD: 29.07.2024

12,00€

BALLZ! Karton
Je Sorte
12x 75g
MHD: 29.07.2024

SPECIALS

- 67%

2,90€

OREO Original Display
12 x 2er Packs
MHD: 05.03.24

- 59%

2,90€

Cookie Pop Popcorn
Chips Ahoy
149g
MHD: 09.05.2024

- 61%

1,90€

Chocolate Chip
Scottish Shortbread
Duncans of Deeside
200g
MHD: 30.04.24

- 36%

1,90€

Mars Cookies
1x 162g
MHD: 27.04.2024

Marktführer für Sporternährung
Hergestellt in Deutschland

-55%

2,40€

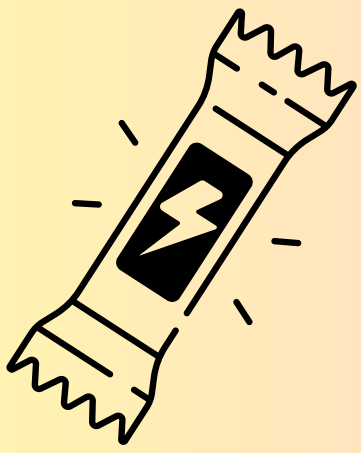
ESN DESIGNER BAR

Duo

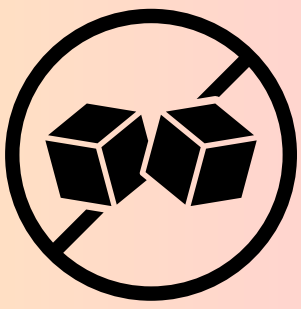
Crunchy Hazelnut Nougat

2 x 60g

MHD: 24.04.2024

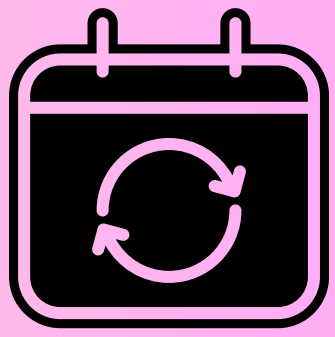


Bester Proteinriegel



Ohne Zuckerzusatz

100% Geschmack



Für jeden Tag

SPECIALS

- 37%

2,50€

Choco Leibniz Kekse
2 x 125g
MHD: 10.09.2024

- 51%

2,50€

Diablo Yoghurt &
Muesli Bar Mix
no added Sugar
5x 30g
MHD: 09.11.24

- 12%

2,90€

Haribo Greatest Hits
350g
MHD: 04/2024

- 42%

1,50€

Twix Salted Caramel
5x2 230g

SPECIALS

- 37%

1,90€

Hersheys
milk chocolate with
whole almond
3x 41g
MHD: 05.02.02024

- 42%

2,90€

Truffles DUO
2x 110g
MHD: 15.02.2024

- 66%

2,90€

Diablo Kakao-Kekse
Zuckerfrei
5x 44g
MHD: 27.09.24

1,90€

Trolli Squiggle Twist
DUO
2x 100g
MHD: 22.08.2024

SPECIALS

- 65%

3,90€

Torres Family
Spanische Premium
Kartoffelchips
3 x 170g
MHD: 22.06.24

- 59%

1,50€

Alfonso Torres
Spanische Premium
Kartoffelchips
170g
MHD: 22.06.24

3,90€

Cheesco Chips
Quartett
4x 80g
MHD: 08/2024

LEMON
lager
Juicy
GRAPE
FRUIT
fresh
milk
shake
Blueberry
STRAW
BERRY
CHERRY BERRY
appl
SUMMER
cocktail

Drinks

SPECIALS

4,90€

-73%

Innocent Smoothie Plus
Family
Tropical Energise
8x250ml; MHD 06.06.24
zzgl. Pfand von 2,00€

0,90€

Innocent Smoothie Plus
Single
Tropical Energise
1x250ml; MHD 06.06.24
zzgl. Pfand von 0,25€

SPECIALS

- 27%

2,20€

Caffé Latte Single
1 x 1L
MHD: 30.06.24

- 27%

2,20€

Kakao Milch Single
1 x 1L
MHD: 30.06.24

- 37%

18,90€

Kakao Milch Family
10 x 1L
MHD: 30.06.24

SPECIALS

- 35%

4,90€

Schweppes
Original Wild Berry
4x 1,25l
MHD: 24.06.24
zzgl. 1,00€ Pfand

- 35%

4,90€

Schweppes
Bitter Lemon
4x 1,25l
MHD: 24.06.24
zzgl. 1,00€ Pfand

NEW!

- 35%

4,90€

Schweppes
White peach
NEUE SORTE
4x 1,25l
MHD: 24.06.24
zzgl. 1,00€ Pfand

- 18%

6,90€

Gerolsteiner
Kräuterwasser
Ingwer-Zitronengras
6 x 0,75l
MHD: 01.07.24
zzgl. 1,50€ Pfand

SPECIALS

11,90€

Legend Energy Family
24x 250ml
Preis zzgl. 6,00€ Pfand
MHD: 28.07.2024

1,90€

Legend Energy Single
3x 250ml
Preis zzgl. 0,75€ Pfand
MHD: 28.07.2024

SPECIALS

7,90€

Valensina
Orange-Blutorange
Saft
6 x 1L
MHD: 31.07.2024
zzgl. 1,50€ Pfand

4,90€

4 Bro ICE Tea Family
Apricot/Strawberry
8 x 500g
MHD: 25.07.2024

6,60€

Valensina Kids
12x 0,33l
Sorte nach Verfügbarkeit
Bibi & Tina Frucht Mix oder
Ben. Blümchen Fruchtmix rot
MHD: 26/28.05.24
zzgl. 3,00€ Pfand

3,50€

Bärenmarke Kiddis Duo
6x 200ml
MHD: 09/2024

Du findest uns hier...

Scanne den QR-Code mit deiner Handy-Kamera und du wirst automatisch zu der jeweiligen Gruppe geleitet.

Scan me

BIELEFELD

Immer **Montags** von
16:00 - 18:00 Uhr
und **Samstags** von
12:00 - 14:00 Uhr

SCHLANGEN

Immer **Montags** von
17:00 - 18:00 Uhr

DETMOLD

Immer **Montags** von
19:00 - 20:00 Uhr

Du findest uns hier...

Scan me

STADTHAGEN

Immer **Dienstags** von
15:00 - 18:00 Uhr

DELLIGSEN

Immer **Donnerstags**

SCHEDEN

Immer **Donnerstags**

LIPPSTADT

Immer Donnerstags
von 15:00 - 18:00
Uhr

Du findest uns hier...

Scan me

HERFORD

Immer Freitags von
14:30 - 16:30 Uhr

AUHAGEN

Immer **Freitags** von
16:00 Uhr - 18:30 Uhr

0174 5871616
einfach eine WhatsApp schicken und nicht´s mehr verpassen

LAGE

Immer **Freitags** von
18:00 - 19:30 Uhr

BAD SALZUFLEN

Immer **Samstags** von
14:00 - 15:00 Uhr

Impressum
Welk,William & Kara, Mahsum GbR
Niedernstraße 12
33602 Bielefeld